



**LE BISTROT CANAILLE, LA BONNE ADRESSE DU HAVRE !**

UN ESPACE CONVIVAL POUR DÉGUSTER ET SE RETROUVER. UNE **CUISINE INVENTIVE ET CRÉATIVE**, QUI FAIT LA PART BELLE AU TERROIR NORMAND. DE LA MER À LA TERRE, ET JUSQU'AU SEPTIÈME CIEL !

NOTRE CHEF CUISINIER MET TOUTE SA PASSION ET SON TALENT DANS LA PRÉPARATION DE PLATS À LA FOIS MODERNES ET EMPREINTS D'UNE AUTHENTICITÉ PROPRE À NOTRE BELLE RÉGION, AVEC DES **PRODUITS EXCLUSIVEMENT FRAIS ET MAJORITAIREMENT LOCAUX ISSUS DE PRODUCTEURS NOTAMMENT EN SEINE-MARITIME.**

AU CŒUR DU QUARTIER SAINT-FRANÇOIS À PROXIMITÉ DU PETIT PORT DE PÊCHE, NOUS PROPOSONS DES **PLATS FAITS «MAISON» TYPIQUES DE LA CUISINE TRADITIONNELLE BISTROT ET BRASSERIE**, AU GRÉ DES SAISONS. NOUS RENDONS ÉGALEMENT HOMMAGE À CET ENVIRONNEMENT MARIN EN METTANT À L'HONNEUR **LE POISSON ET LES PRODUIS DE LA MER, TOUJOURS FRAIS ET DE SAISON**, SELON LES ARRIVAGES.

IL EST POSSIBLE DE **PRIVATISER LE RESTAURANT** POUR TOUS TYPES D'ÉVÈNEMENTS : ANNIVERSAIRES, MARIAGES, SÉMINAIRES, REPAS D'AFFAIRES, COMMUNIONS, BAPTÊMES... NOTRE ÉQUIPE ORGANISERA VOTRE SOIRÉE **SUR MESURE SELON VOS DÉSIRES.**

**NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE METS À EMPORTER. NOUS CONSULTER POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.**

## **PROVENANCE DE NOS PRODUITS**

**LE BEURRE, LA CRÈME & LE LAIT** : GAEC LEROUX  
**LES GLACES ET SORBETS** : PRODUCTION MAISON  
**LE SAUMON FUMÉ & LE MAGRET FUMÉ** : PRODUCTION MAISON  
**LES CONFISERIES & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ** : PRODUCTION MAISON  
**LE FROMAGE DE CHÈVRE** : CHÈVRERIE DE SAINT-COSME - CRASVILLE-LA-ROQUEFORT  
**LA VIANDE** : BOUCHERIE LEMARCHAND - SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY  
**LE POISSON** : PETIT PORT DU HAVRE ET HALIOTIS, CRIÉE DU HAVRE  
**LE CHOCOLAT** : MAISON VALRHONA  
**LES ŒUFS** : FERME DE BRETONNIÈRE - TURRETOT  
**LES LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES**  
**(EN SAISON UNIQUEMENT ET SELON RENDEMENT)** : PRODUCTION MAISON

# LES BOISSONS

## APÉRITIFS

KIR CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE .....	12 CL .....	5,50 €
KIR NORMAND (CIDRE) CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE .....	12 CL .....	5,50 €
PORTO ROUGE OU BLANC .....	5 CL .....	5,00 €
MARTINI ROUGE OU BLANC .....	5 CL .....	5,00 €
GIN (NATURE OU TONIC) BOMBAY SAPPHIRE .....	4 CL .....	10,00 €
VODKA POLIAKOV .....	4 CL .....	9,00 €
RHUM DIPLOMATICO .....	4 CL .....	10,00 €
<b>WHISKY</b>		
CLAN CAMPBELL .....	4 CL .....	8,00 €
JACK DANIEL'S .....	4 CL .....	9,00 €
ABERLOUR 10 ANS .....	4 CL .....	10,00 €
KNOCKANDO .....	4 CL .....	11,00 €
<b>DIVERS</b>		
RICARD OU PASTIS .....	2 CL .....	4,50 €
SUZE .....	4 CL .....	5,00 €

## BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
SAINT-OMER .....	4,50 €	5,50 €	7,90 €
GOUDALE .....	4,90 €	6,50 €	8,90 €
BIÈRE DU MOMENT .....	4,90 €	6,50 €	8,90 €

## BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS .....	6,90 €
BIÈRE SANS ALCOOL .....	5,90 €

## COCKTAILS

MOJITO .....	25CL .....	10,00€
RHUM BLANC, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, ANGUSTURA		
AMERICANO MAISON .....	25CL .....	10,00€
RECETTE DU BARMAN		
PUNCH PLANTEUR .....	25CL .....	10,00€
RHUM BLANC, RHUM BRUN, ORANGE, ANANAS, GOYAVE, SUCRE DE CANNE		
TI PUNCH .....	8CL .....	8,50€
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE		
COCKTAIL CANAILLE .....	25CL .....	10,00€
CONSULTER L'ARDOISE		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

BORA-BORA .....	25 CL .....	7,90 €
ORANGE, ANANAS, GOYAVE, SUCRE DE CANNE		
VIRGIN MOJITO .....	25 CL .....	7,90 €
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, LIMONADE		

## CHAMPAGNES



	COUPE	75CL
CUVÉE CAROLINE BLANC DE NOIRS .....	10,90€	59,00 €
CUVÉE MARYSE ROSÉ .....		69,00 €
RUINART BRUT.....		99,00 €

## DIGESTIFS

GET 27 ET 31 .....	4CL	9,90€
COGNAC .....	4CL	9,90€
BÉNÉDICTINE .....	4CL	9,90€
ARMAGNAC .....	4CL	9,90€
MACÉRATION CANAILLE .....	4CL	9,90€
CALVADOS ROLLON AOC JANNETON 10 ANS .....	4CL	9,90€
LIMONCELLO .....	4CL	9,90€
IRISH COFFEE .....	15CL	11,90€

## VINS ROUGES

### LA LOIRE

	VERRE 12CL	50CL	75CL
SAUMUR AOP .....	6,00€	19,90€	28,90 €
DOMAINE DU BOURG NEUF			

### LE BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT .....			36,90 €
CHÂTEAU LA TERRIÈRE			

### LE BORDELAIS

GRAVES AOP .....	6,00€	19,90€	28,90 €
LA MOTTE ROBIN			
LUSSAC SAINT-ÉMILION .....			33,90 €
CHÂTEAU TAUREAU			
ST ESTEPHE .....			45,90 €
CHÂTEAU MARTIN			

### LA BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS «DUC DE BELMONT».....			36,90 €
DOMAINE JEAN LORON			

### LE ROUSSILLON

CANAILLE .....	5,90€	19,90€	27,90 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
PUR SANG .....			29,90 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			

### LA VALLÉE DU RHÔNE

VENTOUX .....	4,90€	15,90€	24,90 €
DOMAINES DES TERRES CACHÉES			
CÔTE ROTIE .....			89,90 €
GERMINE DU CLAUX			

## VINS BLANCS

### LA BOURGOGNE

CHÂBLIS .....	7,90€	26,90€	39,90 €
DOMAINE COLLET			
POUILLY-FUISSÉ .....			49,90 €
DOMAINE AUVIGNE			

### LA LOIRE

CHEVERNY BLANC .....	6,50€	22,90€	32,90 €
DOMAINE LE PORTAIL			
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE .....			26,90 €
DOMAINE LES FONTENELLES			

## LE SUD-OUEST

HORGELUS MOELLEUX .....	5,90€.....	19,90€.....	27,90 €
LE BAL DES PAPILLONS			

## L'ALSACE

RIESLING AOP .....			26,90 €
DOMAINE BESTHEIM			

## LE SUD-EST

VIIGNIER IGP MÉDITERANÉE .....	5,90€.....	19,90€.....	27,90 €
DOMAINE PETIT MAZURET			

## LA VALLÉE DU RHÔNE

VENTOUX .....	4,90€.....	15,90€.....	24,90 €
DOMAINES DES TERRES CACHÉES			

## VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	50CL	75CL
CABERNET D'ANJOU .....	4,50€.....	18,90€.....	25,90 €
LE PARFUM ROSE			
GRIS GRIS .....			26,90 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
VENTOUX .....	4,90€.....	15,90€.....	24,90 €
DOMAINES DES TERRES CACHÉES			

## CIDRE

		33CL	75CL
CIDRE FERMIER BIO DOMAINE DE BOËL .....		5,90€.....	16,50 €

## SOFTS

COCA COLA, COCA COLA ZERO .....	33 CL .....	4,20 €
ORANGINA .....	25 CL .....	4,20 €
FUZE TEA .....	25 CL .....	4,20 €
JUS DE FRUITS RAUCH .....	20 CL .....	4,20 €
SIROP A L'EAU .....	25 CL .....	2,90 €
DIABOLO .....	25 CL .....	4,20 €
PERRIER .....	33 CL .....	4,20 €
LIMONADE .....	25 CL .....	4,20 €
SCHWEPPES - SCWHEPPES AGRUMES .....	25 CL .....	4,20 €

## EAUX

	50CL	75CL	1L
EVIAN .....	4,90 € .....		6,50 €
BADOIT .....	4,90 € .....		6,50 €
CHATELDON .....		7,90€.....	

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & DÉCA .....	2,90 €
DOUBLE CAFÉ & DÉCA .....	4,90 €
CAFÉ CRÈME .....	4,50 €
CAFÉ & DÉCA ALLONGÉ .....	3,00 €
CAPPUCCINO .....	4,90 €
CHOCOLAT .....	4,00 €
THÉ & INFUSION DE LA MAISON DAMAN .....	3,90 €

# LA CARTE




CONSULTER LA  
LISTE DES ALLERGÈNES

## APÉRITIF (À PARTAGER)

LA PLANCHE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, TOAST DE SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE) .....	16,90€
LA PLANCHE CANAILLE (PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL, CHARCUTERIE, CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE) .....	16,90€
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CIBOULETTE .....	16,90€
LE MIX D'ANTIPASTI (RILLETES DE POULET, RILLETES DE SAUMON, TERRINE DU CHEF, CHARCUTERIE, CREVETTES ROSES) .....	19,90€

## ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & GLACE CAROTTE-CUMIN 	10,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS .....	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & SALADE .....	10,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS .....	10,90€
LES RILLETES DE CABILLAUD AU FRUIT DE LA PASSION & CIBOULETTE, PETITS PAINS TOASTÉS .....	10,90€
LES OS À MOELLE GRATINÉS & PETITS PAINS CHAUDS AU BEURRE D'AIL .....	12,90€
LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT .....	12,90€
L'ASSIETTE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, TOAST DE SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE) .....	13,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS & PESTO MAISON .....	14,90€
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME DE MORILLES .....	15,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & MARINADE EXOTIQUE .....	15,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CIBOULETTE .....	16,90€
LA SALADE PÉRIGOURDINE (SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS) .....	16,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON .....	18,90€

## SALADES

LA SALADE VÉGÉTARIENNE 	15,90€
SALADE, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, BURRATA, GRANA, ŒUF ET PESTO	
LA SALADE CANAILLE .....	16,90€
SALADE, CHÈVRE CHAUD CENDRÉ DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTI AU MIEL, LARD FUMÉ, ŒUF, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & PESTO	
LA SALADE CAESAR .....	16,90€
SALADE, POULET PANÉ PANKO, CROÛTONS, GRANA, ŒUF & SAUCE CAESAR	
LA SALADE NORDIQUE .....	18,90€
SALADE, SAUMON FUMÉ, ŒUF, CROÛTONS, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE & CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	
LA SALADE PÉRIGOURDINE .....	24,90€
SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 2 TOASTS DE FOIE GRAS	

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**

 PLAT VÉGÉTARIEN



# LA CARTE



CONSULTER LA  
LISTE DES ALLERGÈNES

## PLATS



LE RIZ PILAF VÉGÉTARIEN, LÉGUMES DE SAISON & PESTO  .....16,90€

## LES VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CIDRE .....18,90€

LA HAMPE DE BŒUF (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX) .....18,90€

LA BAVETTE D'ALOYAU (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX) .....19,90€

LE BURGER DE POULET PANÉ, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ,  
COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE CAMEMBERT .....19,90€

LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, DEMI BURRATA, PROSCIUTTO ET PESTO .....19,90€

LE PLUMA DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, RÉDUCTION MIEL - ROMARIN .....19,90€

LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE .....20,90€

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX) .....20,90€

LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE TRANCHÉE SUR PLACE & FRITES .....21,90€

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, DEMI BURRATA ET TUILE DE PARMESAN .....22,90€

LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ AU SIROP D'ÉRABLE .....22,90€

LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G) .....26,90€  
- DEMI-MAGRET (ENVIRON 200G) .....19,90€

LA BELLE ENTRECÔTE RACE NORMANDE (ENVIRON 350G - 1 SAUCE AU CHOIX) .....27,90€

LES RIS DE VEAU MEUNIER, CRÈME DE MORILLES OU SAUCE FOIE GRAS .....29,90€

## À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

L'ÉPAULE D'AGNEAU (ENVIRON 1KG) CONFITE 7H, JUS CORSÉ AU THYM .....54,90€

LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG - 2 SAUCES AU CHOIX) .....64,90€

## LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE & CÂPRES .....19,90€

LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN .....20,90€

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE AURORE .....21,90€

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, 5 BAIES ET MARINADE EXOTIQUE .....23,90€

LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO .....24,90€

**GARNITURES :** FRITES - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF -  
LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - SALADE

**SAUCES :** CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO -  
CRÈME DE MORILLES (+ 1€) - CRÈME DE FOIE GRAS MAISON (+ 1€)

**SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€ / MORILLES OU FOIE GRAS + 3€**

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AVEC UN PLAT : 2€**

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE MINIMUM AVEC UNE ENTRÉE : 5€**

 PLAT VÉGÉTARIEN

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**



# LA CARTE



CONSULTER LA  
LISTE DES ALLERGÈNES

## DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES (CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE ET GALET D'ALBÂTRE) ET SALADE .....	7,90€
LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE FRAISE BASILICATA & CALINDA .....	7,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON.....	8,90€
L'AMANDINE AUX PÊCHES, NOISETTES & COULIS DE PÊCHE BLANCHE ONYX ° .....	8,90€
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS BLACKDOWN ° .....	8,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON ° .....	8,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ * ° .....	8,90€
LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES ° .....	8,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON, CHANTILLY * ° .....	8,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA & GRANOLA ° .....	9,90€
LE TIRAMISU DE LA MAISON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & SPECULOOS .....	9,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST ° .....	9,90€
LE CHEESECAKE, CROUSTILLANT SPÉCULOOS-CHOCOLAT BLANC, POIRES & COULIS DE POIRE ° .....	9,90€
LE MACARON À LA PISTACHE & FRAMBOISES ° .....	10,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND ° .....	10,90€
THÉ TRÈS GOURMAND ° .....	11,90€

## LE BAR À PROFITEROLES AUX PETITES GLACES MAISON DE CANAILLE

LES PROFITEROLES DE L'ÉTÉ, SORBET FRAISE BASILICATA & CALINDA, COULIS DE FRAISE, ÉCLATS DE MERINGUE & CHANTILLY .....	10,90€
LES PROFITEROLES «LÉGÈRES», GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SABLÉ BRETON & CHANTILLY .....	10,90€
LES PROFITEROLES «CANAILLE», GLACE PISTACHE, CHOCOLAT CHAUD, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY .....	10,90€
LES PROFITEROLES «CLASSIQUES», GLACE VANILLE BOURBON, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY .....	10,90€

**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

\* DU RHUM EST PRÉSENT DANS LES PRÉPARATIONS DE CES DESSERTS, SANS RÉSIDU D'ALCOOL APRÈS CUISSON

° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS

## MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

12,90€

STEAK HACHÉ **OU** CABILLAUD

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

**OU**

GLACE MAISON DEUX BOULES AU CHOIX AVEC CHANTILLY  
(VOIR PARFUMS DU BAR À GLACES & SORBETS)

Toutes nos viandes hachées sont exclusivement fraîches et proviennent de notre boucher. La réglementation impose une cuisson à cœur (minimum à point) pour toutes les viandes destinées aux enfants et populations particulièrement vulnérables.

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »**

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**



# LES COUPES GLACÉES



CONSULTER LA  
LISTE DES ALLERGÈNES

<b>LA CHOCO</b> .....	11,90€
2 BOULES CHOCOLAT NOIR, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, PÉPITES DE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
<b>LA PIÉMONT</b> .....	11,90€
2 BOULES NOISETTE, 1 BOULE VANILLE, ÉCLATS DE PRALIN, CAMEL AU BEURRE SALÉ & CHANTILLY	
<b>LA DAME BLANCHE</b> .....	11,90€
3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY	
<b>LA GUÉRANDAISE</b> .....	11,90€
1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CAMEL AU BEURRE SALÉ, GRANOLA, SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ & CHANTILLY	
<b>LA POIRE BELLE-HÉLÈNE</b> .....	11,90€
1 BOULE VANILLE, 1 SORBET POIRE, 1 BOULE CHOCOLAT NOIR, POIRES AU SIROP, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
<b>LA SICILIENNE</b> .....	11,90€
1 BOULE PISTACHE, 1 BOULE VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
<b>LA MONTÉLIMAR</b> .....	11,90€
2 BOULES NOUGAT, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE NOUGAT & CHANTILLY	
<b>LA TUTTI FRUTTI</b> .....	11,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, 1 BOULE CASSIS BLACKDOWN, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS FRUIT DE LA PASSION & CHANTILLY	
<b>LA TAHITI</b> .....	11,90€
1 BOULE ANANAS EXTRA SWEET, 1 BOULE FRUIT DE LA PASSION, 1 BOULE MANGUE KESAR, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS FRUIT DE LA PASSION & CHANTILLY	
<b>L'AMARENA</b> .....	11,90€
2 BOULES CERISE GRIOTTE OBLACINSKA, 1 BOULE VANILLE, CERISE AMARENA, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS DE FRAISE & CHANTILLY	
<b>LA MAMITUS</b> .....	16,90€
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE NOISETTE, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, 1 BOULE NOUGAT, 1 BOULE CAMEL AU BEURRE SALÉ, FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS, PÉPITES DE CHOCOLAT, SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & MONTAGNE DE CHANTILLY	
<b>LA GARGANTUA</b> .....	16,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, 1 BOULE CASSIS BLACKDOWN, 1 BOULE MYRTILLE SAUVAGE, 1 BOULE CITRON FEMINELLO, ÉCLATS DE MERINGUE, AMANDES EFFILÉES, COULIS DE FRAISE ET CASSIS & CHANTILLY	
<b>COUPES ALCOOLISÉES</b>	
<b>LA CANAILLE</b> .....	11,90€
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE RHUM-RAISIN, AMANDES EFFILÉES, MACÉRATION RHUM CANAILLE & CHANTILLY	
<b>LA COLONEL</b> .....	11,90€
2 BOULES CITRON FEMINELLO, AMANDES EFFILÉES, VODKA & CHANTILLY	
<b>LA LIMONE</b> .....	11,90€
2 BOULES CITRON FEMINELLO, AMANDES EFFILÉES, LIMONCELLO & CHANTILLY	
<b>LA MARYSE</b> .....	12,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, COULIS CASSIS BLACKDOWN, CHANTILLY & CHAMPAGNE R&C	

**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

## TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**





# LES PETITES GLACES DE CANAILLE



CONSULTER LA  
LISTE DES ALLERGÈNES

## LE BAR DES PETITES GLACES & SORBETS MAISON DE CANAILLE

COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE AVEC NOS PRODUITS 100% FAIT MAISON SANS POUDRE INDUSTRIELLE !

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA

NOS PURÉES SONT 100% PUR FRUIT, IGP ET ZÉRO PESTICIDES

NOS CRÈMES GLACÉES SONT RÉALISÉES AVEC DU LAIT ET DE LA CRÈME DE FERME LOCALE

TOUTES NOS COUPES GLACÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY MAISON & COMPRENNENT  
UN TOPPING ET UNE SAUCE OU UN COULIS, HORS ALCOOL

1 BOULE : 5,90€

2 BOULES : 8,90€

3 BOULES : 11,90€

4 BOULES : 13,90€

5 BOULES : 15,90€

TOPPING SUPPLÉMENTAIRE : +1€

COULIS OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +1,50€

ALCOOL : +2€

## PARFUMS GLACES MAISON

CAFÉ ARABICA  
CAMEL AU BEURRE SALÉ  
CHOCOLAT BLANC VALRHONA  
CHOCOLAT NOIR VALRHONA  
NOISETTE  
NOUGAT MAISON  
PISTACHE  
RHUM-RAISIN  
VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

## PARFUMS SORBETS MAISON

ABRICOT FLAVOR COT  
ANANAS EXTRA SWEET  
CASSIS BLACKDOWN  
CITRON JAUNE FEMINELLO  
FRAISE CALINDA & BASILICATA  
FRUIT DE LA PASSION  
MANGUE KESAR  
PÊCHE BLANCHE ONYX  
POIRE WILLIAMS  
CERISE GRIOTTE OBLACINSKA  
MYRTILLE SAUVAGE  
FRAMBOISE MEEKER

## TOPPINGS MAISON

AMANDES EFFILÉES  
GRANOLA MAISON ÉMIETTÉ  
FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS  
BRISURES DE NOUGAT MAISON  
PÉPITES DE CHOCOLAT  
ÉCLATS DE PRALIN (AMANDES ET NOISETTES)  
ÉCLATS DE MERINGUE

## COULIS & SAUCES MAISON

SAUCE CHOCOLAT NOIR VALRHONA  
COULIS CAMEL AU BEURRE SALÉ  
COULIS FRAISE CALINDA & BASILICATA  
COULIS CASSIS BLACKDOWN  
COULIS FRUIT DE LA PASSION

## ALCOOLS

MACÉRATION RHUM & VANILLE  
LIMONCELLO  
VODKA

LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



# MENU DU GÉNÉRAL

42,90 €

## ENTRÉES



LA SALADE PÉRIGOURDINE  
(SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS)

LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME DE MORILLES

LES OS À MOELLE GRATINÉS & PETITS PAINS CHAUDS AU BEURRE D'AIL

LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CIBOULETTE

## PLATS



1 GARNITURE AU CHOIX

LE BURGER DE POULET PANÉ, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ,  
COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE CAMEMBERT

LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ AU SIROP D'ÉRABLE

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, DEMI-BURRATA ET TUILE DE PARMESAN

LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G)

LES RIS DE VEAU MEUNIER, CRÈME DE MORILLES OU SAUCE FOIE GRAS

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)

LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO

**GARNITURES :** FRITES - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF -  
LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - SALADE

**SAUCES :** CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CRÈME DE FOIE GRAS -  
CRÈME DE MORILLES

**GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€**

## DESSERTS



**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

À LA CARTE PARI:

DESSERTS À L'ASSIETTE

BAR À PROFITEROLES

COUPES GLACÉES AVEC OU SANS ALCOOL

BAR À GLACES ET SORBETS

**+3€ POUR LES COUPES GLACÉES DE PLUS DE 3 BOULES**

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »**

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**



# MENU CANAILLE

33,90 €

## ENTRÉES



- L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, TOAST DE SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE)
- LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS
- LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & GLACE CAROTTE-CUMIN ✓
- LES PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & SALADE
- LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & MARINADE EXOTIQUE
- LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
- LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO
- LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON (+3€)

## PLATS



### 1 GARNITURE AU CHOIX

- LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CIDRE
- LA BAVETTE D'ALOYAU (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)
- LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, DEMI BURRATA, PROSCIUTTO & PESTO
- LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE
- LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE TRANCHÉE SUR PLACE, FRITES & SALADE
- L'AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE & CÂPRES
- LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE AURORE
- LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN

**GARNITURES :** FRITES - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF - LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - SALADE

**SAUCES :** CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CRÈME DE FOIE GRAS (+1€) - CRÈME DE MORILLES (+1€)

**GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€ / CRÈME DE MORILLES OU FOIE GRAS +3€**

## DESSERTS



**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

- À LA CARTE PARMIS:
- DESSERTS À L'ASSIETTE
- BAR À PROFITEROLES
- COUPES GLACÉES AVEC OU SANS ALCOOL
- BAR À GLACES ET SORBETS

**+2€ POUR LE «CAFÉ TRÈS GOURMAND» / +3€ POUR LE «THÉ TRÈS GOURMAND»**

**+5€ POUR LES COUPES GLACÉES DE PLUS DE 3 BOULES**

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**



# FORMULE BISTROT

(SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI  
UNIQUEMENT LE MIDI HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **21,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **24,90€**

## ENTRÉES

LES PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL,  
LARD FUMÉ & SALADE

LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS  
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON

L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOIS, TOAST DE RILLETES DE CABILLAUD, PASSION ET CRÈME CIBOULETTE)

## PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

LE BURGER DE POULET PANÉ, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ,  
COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE CAMEMBERT

LA BROCHETTE DE CŒUR DE RUMSTECK MARINÉ À L'ESPAGNOL (1 SAUCE AU CHOIX)

LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN

LE PLUMA DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, RÉDUCTION MIEL - ROMARIN

LE PLAT DU JOUR (PAGE SUIVANTE)

**GARNITURES :** FRITES - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF -  
LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - SALADE

**SAUCES :** CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

**GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€**

## DESSERTS

**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

LE TIRAMISU DE LA MAISON, CAMEL AU BEURRE SALÉ & SPÉCULOOS

LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES °

LA BRIOCHE PERDUE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ \* °

LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON °

UNE COUPE DE 2 BOULES DE GLACE À COMPOSER DANS LE BAR À GLACES, HORS ALCOOL

\* DU RHUM EST PRÉSENT DANS LES PRÉPARATIONS DE CES DESSERTS, SANS RÉSIDU D'ALCOOL APRÈS CUISSON  
° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**



# FORMULE DU MIDI

( SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI  
UNIQUEMENT LE MIDI HORS JOURS FÉRIÉS )

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **18,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21,90€**

## ENTRÉES



LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & CHIPS DE LARD

LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT

LES ŒUFS FERMIS, CRÈME DE POIVRONS PIQUILLOS ET LARD FUMÉ

LES RILLETES DE CABILLAUD, PASSION-CIBOULETTE & SES PETITS PAINS TOASTÉS

LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS

## PLATS



1 GARNITURE AU CHOIX

LA HAMPE DE BŒUF (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)

LE PAVÉ DE SAUMON SAUCE AURORE

LES LASAGNES DE BŒUF, COMPOTÉE DE TOMATES, MIEL & THYM

LE SUPRÊME DE VOLAILLE & CRÈME DE CIDRE

LA SALADE CANAILLE

(SALADE, CHÈVRE CHAUD CENDRÉ DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTI AU MIEL, LARD FUMÉ, OEUF, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & PESTO)

LE PLAT DU JOUR (PAGE SUIVANTE)

**GARNITURES :** FRITES - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF - LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - SALADE

**SAUCES :** CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

**GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€**

## DESSERTS



**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

L'AMANDINE AUX PÈCHES & NOISETTES °

LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE FRAISES BASILICATA & CALINDA

LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS °

LE VÉRITABLE BABA BOUCHON, CHANTILLY \* °

UNE COUPE DE 2 BOULES DE GLACE À COMPOSER DANS LE BAR À GLACES, HORS ALCOOL

\* DU RHUM EST PRÉSENT DANS LES PRÉPARATIONS DE CES DESSERTS, SANS RÉSIDU D'ALCOOL APRÈS CUISSON

° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »**

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets.

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

**Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.**





**NOUVEAU**



**VOUS PROPOSE  
À EMPORTER**



**LES PETITES GLACES  
DE CANAILLE**

Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont fabriqués dans notre laboratoire sans aucune poudre prête à l'emploi, à partir d'ingrédients 100% d'origine naturelle, de lait, crème et beurre de ferme ainsi que de purées de fruits 100% fruits

**LES CRÈMES  
GLACÉES**

**10.90€ / 1L**

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

CAFÉ ARABICA  
CAMEL AU BEURRE SALÉ  
CHOCOLAT BLANC VALHRONA  
CHOCOLAT NOIR VALRHONA  
NOISETTE  
NOUGAT MAISON  
PISTACHE  
RHUM-RAISIN  
VANILLE DE MADAGASCAR

**LES SORBETS**

**10.90€ / 1L**

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

ABRICOT FLAVOR COT  
ANANAS EXTRA SWEET  
CASSIS BLACKDOWN  
CITRON JAUNE FEMMINELLO  
FRAISE BASILICATA & CALINDA  
FRUIT DE LA PASSION  
MANGUE KESAR & ALPHONSO  
PÊCHE BLANCHE ONYX  
POIRE WILLIAMS

**12.90€ / 1L**

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

FRAMBOISE MEEKER  
MYRTILLE SAUVAGE  
CERISE GRIOTTE OBLACINSKA

10 BACS D'1L  
ACHETÉS = 1 BAC D'1L ET  
1 SAC ISOTHERME  
**OFFERTS**

DISPONIBLE AU RESTAURANT À L'ACCUEIL OU EN COMMANDE AU 02 27 15 13 71



# LES PETITES GOURMANDISES DE CANAILLE

Toutes nos gourmandises sont fabriquées dans notre laboratoire à partir d'ingrédients 100% d'origine naturelle, de lait, crème et beurre de ferme ainsi que de purées de fruits 100% fruits

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON - 220g .....	3.90€
CONFITURE DE LAIT - 220g .....	4.90€
CONFITURE MAISON (FRAISE / ABRICOT / POIRE-VANILLE / EXOTIQUE) - 340g .....	4.50€
GUIMAUVES MAISON - 100g .....	3.90€
- 250g .....	7.90€
GUIMAUVES MAISON CHOCOLAT - 100g .....	4.50€
- 250g .....	8.90€
NOUGAT MAISON - 250g .....	12.90€
- 500g .....	20.90€
PÂTE À TARTINER CHOCOLAT NOISETTE - 220g .....	8.90€
PÂTE À TARTINER PISTACHE CHOCOLAT BLANC - 220g .....	9.90€
PÂTES DE FRUITS ASSORTIES (FRAISE / CASSIS / MANGUE / CITRON JAUNE) - 100g ..	5.90€
- 250g ..	12.90€

## RETROUVEZ ÉGALEMENT

### SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANCIENNE

(Double fumage)

5,50€

les 100gr (~2 tranches)

### FOIE GRAS DE CANARD

de la Ferme de Lanvaux  
& son confit de saison

9,90€

les 100gr

CHAMPAGNE  
ROMAIN CREVEL



### NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS

Cuvée Caroline Blanc de noirs.....27,90€

Cuvée Maryse Rosé .....27,90€

**BISTROT  
CANAILLE**

32 rue du Général Faidherbe - 76600 LE HAVRE / 02 27 15 13 71

[www.bistrot-canaille.com](http://www.bistrot-canaille.com)



Ne pas jeter sur la voie publique.